



**EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL)**

**OBJETIVANDO REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSUMO**  
**(ENTREGA PARCELADA)**

**PREÂMBULO**

**EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) n° 057/2017**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 080/2017**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 23/11/2017**

**HORÁRIO: a partir das 09:00 horas**

**LOCAL: Sede da Prefeitura Municipal – Departamento de Licitações e Compras, sito a Praça Washington Luiz, 643 – Centro – Vargem Grande do Sul - SP**

A Senhora Diretora de Administração, usando a competência delegada no Decreto n.º 2.344/2005, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade PREGÃO (presencial), do tipo MENOR PREÇO – **Processo Administrativo n° 057/2017**, objetivando o **Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis para a Residência Terapêutica tipo II e o CAPS I**, que será regida pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n.º 2.342, de 30 de novembro de 2005, e no que couber o Decreto Municipal n.º 2.880, de 06 de outubro de 2009, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

A empresa que se sagrar vencedora da sessão de lances deverá apresentar imediatamente uma amostra do respectivo item para análise a ser procedida pelo Departamento de Saúde, com vistas à averiguação das características do produto sob o plano da sua real compatibilidade com o objeto licitado.

A quantidade indicada no Anexo I representa estimativa de consumo anual sem que haja obrigação de aquisição total.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na sala da Divisão de Licitações e Contratos, na sede da Prefeitura Municipal, situada na Praça Washington Luiz, 643 – Centro – Vargem Grande do Sul - SP, iniciando-se no dia **23/11/2017, às 09:00 horas** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

Por tratar-se de Registro de Preços, as despesas decorrentes das contratações do objeto desta licitação, onerarão os recursos orçamentários e financeiros próprios, reservados na Ficha Funcional Programática do Departamento requisitante, e constarão quando da emissão da respectiva Autorização de Fornecimento.

A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.



## **I - DO OBJETO**

1 - A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis para a Residência Terapêutica tipo II e o CAPS I, com entregas parceladas pelo período de 12 (doze) meses**, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital – **Anexo I**.

## **II - DA PARTICIPAÇÃO**

1 - Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei, que atendam as exigências de habilitação.

2 - Não será permitida a participação:

2.1 - De interessados que se encontrarem em processo de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

2.2 - De interessados que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal;

2.3 - De sociedades empresárias consorciadas.

3 - A participação nesta licitação implica no atendimento ao preenchimento de todas as condições de habilitação e requisitos da proposta.

## **III - DO CREDENCIAMENTO**

1- Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

1.1 - Quanto aos representantes:

a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame (conforme modelo contido no **Anexo VI**). No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

c) O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto.

d) O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.



e) Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

f) Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

1.2 - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

a) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo III** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2. (Habilitação).

1.3 - As licitantes deverão apresentar, FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2. (Habilitação), para fins de comprovação que se encontram enquadrados nas condições de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas, 01 (um) dos seguintes documentos:

a) Certidão de Enquadramento (ME ou EPP), expedida pela Junta Comercial do seu Estado, caso exerçam atividade comercial;

b) Documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial.

c) Declaração elaborada, preferencialmente em papel timbrado, e subscrita por seu representante legal de que a licitante se enquadra na condição de **Micro Empresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparadas, nos termos do disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06** que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VII** deste Edital.

#### **IV - FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

1 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Pregão Presencial n.º 057/2017  
Processo Administrativo n.º 080/2017  
Envelope n.º 1 - Proposta

Denominação da empresa:  
CNPJ da empresa:  
Endereço / e-mail / Telefone da empresa:

Pregão Presencial n.º 057/2017  
Processo Administrativo n.º 080/2017  
Envelope n.º 2 - Habilitação

Denominação da empresa:  
CNPJ da empresa:  
Endereço / e-mail / Telefone da empresa:

**2 - A proposta deverá ser preenchida por meio do Programa “Betha AutoCotação” (o qual poderá ser obtido diretamente no site da Prefeitura), e deverá ser apresentada em mídia digital (CD ou Pen Drive) e impressa, a qual deverá estar assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se, neste caso, a procuração.**

2.1 - Se por algum motivo a licitante não conseguir instalar o Programa “Betha AutoCotação, ou não conseguir formalizar sua proposta através do mesmo, poderá, neste caso, utilizar-se do Modelo de Proposta constante no **Anexo II** deste edital.

3 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.



#### **V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA**

1 - O Envelope nº 01 "Proposta", deverá conter a proposta propriamente dita, que deverá ser apresentada nas seguintes formas:

- a) Uma via impressa e assinada do arquivo preenchido através do Programa "Betha AutoCotação", e;
- b) Mídia Digital (CD ou Pen Drive) contendo o arquivo preenchido através do Programa "Betha AutoCotação".

2 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- b) número do processo e do Pregão;
- c) descrição do objeto da presente licitação, com a indicação marca ou fabricante do produto cotado, em conformidade com as especificações do Termo de Referência (**Anexo I**) deste Edital;
- d) preço unitário e total de cada item, em moeda corrente nacional, em algarismo com até DUAS casas decimais após a vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- e) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;

2.1 - Os prazos de entrega e validade da proposta, bem como demais informações pertinentes à proposta deverão constar no campo "observações", quando do preenchimento do arquivo digital. Caso não constem estas informações na proposta apresentada pela licitante, prevalecerá o estipulado no edital.

3 - Após a entrega dos envelopes, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

4- Não caberá desistência da proposta em hipótese alguma, depois de aberto o respectivo envelope.

5 - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de desistência, reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

6 - O preço ofertado é fixo e irrevogável; para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

7 - Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas, implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.

#### **VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"**

1 - Para a habilitação todos licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar a Documentação Completa, na seguinte conformidade:



### **1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

### **1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual;
- e) Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante.
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa.
- h) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- h.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- h.2) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.1, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº. 10.520/02.



### **1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.
- b.2) Para o caso de empresas em recuperação judicial: Declaração que está ciente de que no momento da assinatura do Contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- b.3) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: Declaração que está ciente de que no momento da assinatura do Contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;
- c) Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" e "b" deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

### **1.4 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

- a) Declaração da licitante, elaborada preferencialmente em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo contido no **Anexo IV**;
- b) Declaração elaborada preferencialmente em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo contido no **Anexo V**;
- c) Ficha contendo todos os dados cadastrais da empresa e do representante legal, conforme modelo contido no **Anexo X**. **A não apresentação deste documento não ensejará a Inabilitação do licitante, podendo esta ficha ser apresentada posteriormente para formulação da Ata de Registro de Preços.**

## **2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

2.1 - É facultada às licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, pelo **Certificado de Registro Cadastral** para participar de licitações junto à **Administração Municipal**, expedido pelo Setor de Licitações e Contratos, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados nos subitens 1.1; 1.2, alíneas "a" e "b" deste item VI, que não tenham sido apresentados para o cadastramento ou, se apresentados, estejam com os respectivos prazos de validade vencidos na data de apresentação das propostas.

2.1.1 - O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens 1.2, alíneas "c" a "g", 1.3, 1.4 deste item VI, devendo ser apresentados por todos os licitantes.

2.2 - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos exigidos, inclusive no que se refere às certidões.





2.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

2.4 - Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

2.5 - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante;

2.6 - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos **sites** dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

## **VII - DAS AMOSTRAS**

1. - A(s) empresa(s) arrematante(s), deverá(ao) apresentar imediatamente, após ter(em) sido declarada(s) vencedora(s), uma (01) AMOSTRA dos respectivos itens, em embalagem original ou o correspondente ao produto ofertado das marcas ofertadas. As amostras deverão estar devidamente identificadas, com o nome da empresa participante, o número do Processo Licitatório e o número do item. **As amostras serão dispensadas para alguns itens. As exceções estão descritas no item 7 do Termo de Referência que compõe o Anexo I deste Edital.**

2. - Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. A não apresentação da amostra e/ou a não apresentação da documentação exigida, acarretará na desclassificação do proponente.

3. - As amostras serão submetidas à avaliação nutricional através de dados específicos na rotulagem do produto, seguido de análise sensorial. A qualidade e aceitabilidade dos alimentos pelos usuários serão fatores preponderantes na avaliação final do produto.

## **VIII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 15 (quinze) minutos.

2 - Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo III** ao Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.



3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

3.3 - Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;

b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

4.1 - Para efeito de seleção será considerado o **menor preço por item**, não tendo as licitantes, a obrigatoriedade de ofertar proposta para todos os itens deste certame.

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima de 0,5% (meio por cento) entre os lances, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro.

7 - Os representantes dos licitantes poderão comunicar-se livremente com suas sedes por meio de seus telefones celulares ou outro meio eletrônico disponível desde que não atrapalhem o bom andamento da sessão de julgamento.

8 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

10 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

11 - Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada por empate ficto.

12 - Para efeito do subitem anterior, ocorrendo o empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço;





b) não sendo classificada em primeiro lugar microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 12 alínea “a”, serão convocadas as remanescentes que se enquadrem na hipótese do subitem 11, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa e empresas de pequeno porte que se enquadram no percentual estabelecido no item 11, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar proposta melhor;

d) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada pelo Pregoeiro, para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos sob pena de preclusão;

e) na hipótese de não-contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

f) o disposto no item 11 somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

13 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

14 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço do item, decidindo motivadamente a respeito.

15 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

16 - Considerada aceitável a oferta de **menor preço por item**, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

17 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

18 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

19 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

20 - Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no subitem 2.1 da cláusula VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro de Fornecedores da Administração Municipal.

21 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

22 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.



23 - Assim, a licitante arrematante, bem como as que aceitarem fornecer ao preço da primeira colocada, deverão entregar imediatamente a amostra requisitada no Capítulo VII deste edital, que será encaminhada ao Departamento de Saúde, para análise, conforme condições estabelecidas no **Anexo I**.

23.1 - Será desclassificado a licitante que deixar de apresentar amostra ou tenha sua amostra reprovada pelo Departamento de Saúde. Em caso de desclassificação do primeiro colocado, a próxima licitante na ordem de classificação será convocada para apresentar a amostra respectiva.

23.2 - Em seguida, o pregoeiro deverá abrir os envelopes contendo os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO das proponentes que aceitaram a proposição contida no subitem 23, decidindo sobre as correspondentes habilitações, nos termos das previsões estampadas nos itens 17, 18 e 19;

23.3 - As proponentes consideradas habilitadas serão incluídas na Ata de Registro de Preços, observada a ordem de classificação a que se refere o subitem 9;

24 - Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de apoio e licitantes presentes.

24.1- As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

25 - O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

#### **IX - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

1 - Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste órgão para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2 - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente fundamentado à autoridade competente (Diretor de Administração).

3 - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

4 - Os recursos devem ser protocolados na Divisão de Licitações, do Departamento de Licitações e Compras, Licitações, localizada na Praça Washington Luiz, 643, Centro, Vargem Grande do Sul, dirigidos ao Diretor de Administração da Prefeitura Municipal.

5 - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo à autoridade competente homologar o certame e determinar a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

6 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora, homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.



7 - A adjudicação será feita por **item**.

#### **X - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES**

1 - A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do artigo 12 do Decreto Municipal nº. 2.880, de 06/10/2009, no que couber e será subscrita pelo Chefe do Executivo.

2 - A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) produto(s), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações;

3 - A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de **5 (cinco) dias corridos**, a partir da convocação. A proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluída;

4 - Colhidas as assinaturas, a Prefeitura Municipal providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata a parte final do subitem 3;

5 - O prazo de validade do Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da publicação da respectiva Ata.

6 - A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

7 - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

7.1 - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

7.2 - Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

7.3 - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

7.4 - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

7.5 - For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

8 - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

9 - Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata;

10 - Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal por meio da emissão de Autorização de Compra e a respectiva Nota de Empenho.



10.1- O fornecedor deverá retirar o instrumento de compra no prazo de três dias corridos, contados da convocação;

10.2- A retirada do instrumento de compra fica condicionada a atualização, pelo fornecedor, de sua regularidade fiscal nos termos do item VI, subitens 1.2 e 1.3;

10.3 - Se as certidões apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro ainda estiverem válidas o fornecedor estará dispensado de atualizá-las.

11 - O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em retirar o instrumento de compra no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.

## **XI - PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

1- Os materiais deverão ser entregues e descarregados de segunda a sexta-feira, no Almoxarifado Central, sito a Rua Leonardo Noguez Rodrigues, n.º 399, Jardim Fortaleza, das 7:00 às 10:00 e das 12:30 às 16:00 horas, por conta e risco do fornecedor, nas condições ofertadas, obedecendo ao prazo de entrega, ou em outro local determinado pela Prefeitura Municipal.

1.1 – O fornecimento será parcelado, conforme Autorizações de Fornecimento emitidas pelo Departamento de Licitações e Compras.

1.2– As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 07 (sete) dias após emissão da Autorização de Fornecimento respectiva,

1.3 - Correrá por conta da empresa proponente todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

1.4 - Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas às determinações deste Edital e seus anexos.

2 - Constatadas irregularidades no objeto, o Município, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

2.1 - Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do **Anexo I**, determinando sua substituição;

2.2 - Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

3 - As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 03 dias, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4 - O recebimento definitivo não exime o contratado de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos adquiridos.

## **XII - DA FORMA DE PAGAMENTO**

1 - O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias contados da emissão do Atestado de Recebimento do produto, pelo Departamento Financeiro, mediante apresentação da nota fiscal/fatura, devidamente conferida pelo Departamento de Saúde, que é o órgão municipal responsável pelo recebimento, fiscalização e execução da contratação.



2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá após a data de sua apresentação válida.

3 - Conforme norma interna do Departamento Financeiro, os pagamentos aos fornecedores ocorrerão somente nos dias 10, 20 e 30 de cada mês, sendo assim, caso a data de vencimento da nota fiscal não coincida com este dia, a mesma será quitada na primeira data após o vencimento ou primeiro dia útil subsequente em casos de feriado ou ponto facultativo.

4 - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco do Brasil S/A e/ou Caixa Econômica Federal. Em casos específicos, em cheque, sendo vedada a emissão de boleto bancário.

### **XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

2 - A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CADASTRO DE FORNECEDORES.

3 - O atraso injustificado na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

3.1 - Advertência por escrito;

3.2 - Multa equivalente a 10% (dez por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega até o limite de 30 (trinta) dias;

3.3 - Multa equivalente a 15% (quinze por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, até o limite máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, quando será declarada a inexecução contratual;

3.4 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

I - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

II - Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

3.5 - Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

3.6 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinados na punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no sub-item anterior;

### **XIV - DA REVISÃO DE PREÇOS**



1 - Tendo em vista que a jurisprudência do TCE/SP condena qualquer prática de reajustes em Ata de Registro de Preço, não serão permitidos realinhamentos ou revisões de preços durante o prazo de vigência da Ata resultante deste Pregão.

#### **XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

2 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, que serão assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

2.1- As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

3- Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

4 - O resultado do presente certame será divulgado no D.O.E.

5 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado.

6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos ao final da sessão.

7 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

7.1 - Não serão acolhidas impugnações por intermédio de “fac-símile” ou e-mail, devendo as empresas, neste caso, protocolizar a documentação diretamente no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul, situado no endereço do preâmbulo.

7.2 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 1 dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.

7.3 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

8 - A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

9- Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

10 - Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de referencia - especificações;

Anexo II – modelo de proposta;

Anexo III – declaração de pleno atendimento;

Anexo IV – declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho;

Anexo V – declaração de inexistência de impedimento legal;





**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

Anexo VI – modelo de credenciamento específico;

Anexo VII – modelo de declaração de ME ou EPP;

Anexo VIII – minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo IX – termo de Ciência e Notificação,

Anexo X - Modelo de Ficha Cadastral.

11 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Vargem Grande do Sul, Estado de São Paulo.

Vargem Grande do Sul, 31 de outubro de 2017.

**Talita de Cássia Moraes**  
**Diretora de Administração**



**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 080/2017**  
**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES**

**1- OBJETO:**

Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis para a Residência Terapêutica tipo II e o CAPS I, com entregas parceladas pelo período de 12 (doze) meses.

**2- CARACTERÍSTICAS:**

Os produtos a serem adquiridos estão discriminados e quantificados em tabela abaixo.

Os produtos deverão ser de primeira qualidade e atender a legislação vigente; devem apresentar textura, cor, odor e características físico/químicas compatíveis ao produto, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-los ou encobrir alguma alteração.

Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (código de defesa do consumidor) e demais legislação pertinente.

O acondicionamento deverá garantir a integridade dos itens durante o transporte, estocagem, até o uso.

Deverá estar rotulado conforme legislação em vigor.

Observando-se irregularidades na qualidade do produto recebido e dentro do prazo de validade para o consumo, serão solicitadas outras amostras do mesmo lote conforme resolução RDC nº 271/2005 – ANVISA-MS para encaminhamento SMS/COVISA ou laboratório credenciado.

Será solicitada a presença do representante da empresa para as devidas assinaturas nas amostras que servirão de prova e contraprova, cabendo a empresa, nos termos do Art. 75 da Lei 8.666/93 arcar com as despesas dos ensaios em questão caso não sejam feitos pela SMS/COVISA, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório, podendo ser responsabilizado e penalizado conforme descrito neste Edital.

A Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul, através do Departamento de Saúde, a qualquer momento e quantas vezes forem necessárias, sem o aviso prévio ao fornecedor, se reserva o direito de encaminhar caso necessário e comprobatório, amostras em geral desta licitação, para análise junto ao laboratório de SMS/COVISA, Instituto Adolfo Lutz ou laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS, para análise das características e qualidade dos produtos, ficando os custos da análise em questão e dos produtos a cargo do licitante, ficando lacrado o restante dos produtos do lote recebido

Somente será aceita nesta licitação fornecimento de produtos com data de fabricação ou beneficiamento não superior a 30 (trinta) dias que antecede a data de cada entrega, visando especificamente garantir à Prefeitura maior tempo de armazenamento caso necessário.

Qualquer alteração que torne os produtos impróprios para o consumo humano, desde que não seja motivada por manuseio ou armazenamento inadequado na Prefeitura, obrigará a contratada a providenciar prontamente a sua substituição.

**3- CONDIÇÕES DE TRANSPORTE.**



Os veículos devem se apresentar higienizados, isentos de resíduos ou produtos que possam expor o produto e/ou materiais transportados à contaminação física, química e/ou biológica.

Os produtos devem ser transportados e armazenados em sistemas que garantam sua qualidade.

Os veículos deverão atender os requisitos para o transporte de alimentos de acordo com a Portaria CVS 15 de 07/11/1991 e as que eventualmente possam vir a substituí-la, e ainda possuir o certificado de vistoria junto ao órgão sanitário local competente, conforme legislação, referente a transporte de gêneros alimentícios, onde se localiza a sede do licitante (cópia autenticada).

#### **4- FORNECIMENTO E CONDIÇÕES DE ENTREGA:**

Os materiais deverão ser entregues e descarregados de segunda a sexta-feira, no Almoxarifado Central, sito a Rua Leonardo Nogueira Rodrigues, n.º 399, Jardim Fortaleza, das 7:00 às 10:00 e das 12:30 às 16:00 horas, por conta e risco do fornecedor, nas condições ofertadas, obedecendo ao prazo de entrega, ou em outro local determinado pela Prefeitura Municipal.

A previsão de consumo contida no cronograma de entrega efetuado pelo setor competente poderá sofrer alterações no decorrer do período contratual devido a variações na demanda de consumo..

O prazo para fornecimento dos produtos deverá ocorrer a partir da assinatura da ATA de Registro de Preços.

#### **5- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

Os pagamentos serão efetuados no prazo de 30 (trinta) dias contados da emissão do Atestado de Recebimento do produto, observadas as disposições constantes do edital de convocação.

#### **6- OBSERVAÇÕES:**

A existência de preços registrados não obriga o Município de Vargem Grande do Sul a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

#### **7- DAS AMOSTRAS**

As empresas arrematantes, deverão apresentar imediatamente, após terem sido declaradas vencedoras, uma (01) AMOSTRA dos respectivos itens, em embalagem original ou o correspondente ao produto ofertado das marcas ofertadas. As amostras deverão estar devidamente identificadas, com o nome da empresa participante, o número do Processo Licitatório e o número do item. **Não haverá necessidade de apresentação de amostras para determinados itens devido a homogeneidade de produção entre os fabricantes e também em virtude da pequena quantidade a ser adquirida em alguns casos. A desobrigatoriedade de apresentação está destacada em vermelho no final de cada item. São eles: 03, 04, 05, 07, 16, 17, 19, 20, 22, 28 e 31.**

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. A não apresentação da amostra e/ou a não apresentação da documentação exigida, acarretará na desclassificação do proponente.

As amostras serão submetidas à avaliação nutricional através de dados específicos na rotulagem do produto, seguido de análise sensorial. A qualidade e aceitabilidade dos alimentos pelos usuários serão fatores preponderantes na avaliação final do produto.

#### **8- DOS REGISTROS DOS RÓTULOS E ALVARÁ.**



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. Adm. nº: 080/17

Os registros de rótulos, conforme Resolução nº. 23 de 15/03/2000, serão solicitados para os produtos de origem animal, produtos para produção de leite de soja e sal. Os produtos de origem animal deverão estar devidamente registrados no órgão competente – SIF/DIPOA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) ou SISP (Serviço de Inspeção Sanitária do Estado de São Paulo).

Será também solicitado, da licitante vencedora, licença de funcionamento ou alvará sanitário, com o último relatório de inspeção sanitária dentro do prazo de validade, emitido por órgão competente e que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço Federal ou Estadual do setor da Agricultura, no prazo estabelecido oficialmente, mostrando que estão aptas para o funcionamento regular, os quais deverão ser fornecidos juntamente com as amostras e demais documentos solicitados.

**9- QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES.**

Item	Quantidade	Unidade	Especificações dos produtos ou similares
1	170	Kg	Achocolatado em pó enriquecido com no mínimo 8 vitaminas, ferro e zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Informação nutricional (porção de 20g): valor energético 74 a 82 Kcal, Proteína 0,2 a 2g; Carboidrato: de 16 a 19g; Gorduras totais: máximo de 0,6g; Gorduras saturadas: máximo de 0,1g; Gorduras trans: 0g; Fibra alimentar: menor ou igual a 1,5g; Sódio: máximo de 40 mg.. O rendimento mínimo do produto deve ser de no mínimo 40 porções de 200ml por kg. Deverá ser embalado em saco 400g a 2 kg em polietileno flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação. A validade do produto deve ser de no mínimo 6 (seis) meses após a data de fabricação que deve estar claramente impressa na embalagem primária. Deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.
2	20	Un	Achocolatado em pó diet, pote de 210gr. Deverá estar rotulado de acordo com a legislação vigente. Informação nutricional (porção de 20g): valor energético: 62 a 71 Kcal; carboidratos: 10 a 14g; proteínas: até 2,8g; gorduras totais: máximo de 1,5g; gorduras saturadas: até 1g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 3g; sódio: máximo de 45mg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS e ser registrado em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.
3	36	Un	Adoçante líquido dietético, a base de sucralose, com frasco de até 100ml. O produto deverá ser entregue com sua validade em dias igual ou superior a 80% do seu prazo de validade conforme ficha técnica, a contar da data da entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
4	680	Kg	Açúcar cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose. Deverá ser fabricado de suco de cana, última safra, livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em pacotes de 05 kg, embalagem plástica, transparente, peneirado, reembalados em fardos de 30 kg cada. Informação nutricional (porção de 5g): valor energético: 20 Kcal; carboidratos: 5g; proteínas: 0g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio: 0mg. Validade de 12 meses a partir da data da entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
5	48	Fr	Agrin branco. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes e conservantes. No rótulo deverá constar a denominação do produto e rotulagem nutricional. Embalagem em frascos resistentes e bem lacrados, descartáveis de 750ml. Validade, no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
6	48	Pct	Tempero de alho, cebola e salsa desidratada, pacote 6 gramas. Produto natural, constituído de origem genuína da espécie, folhas, sãs, limpas, sendo desidratado e específico para culinária, isento de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

7	24	Pct	Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Informação nutricional (porção de 20g): valor energético: 64 a 77 Kcal; carboidratos: 16 a 19g; proteínas: 0g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio: 0mg. Embalagem, caixas de 500 g. Validade igual ou superior a 12 meses da data da entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
8	960	Kg	Arroz agulhinha tipo 1, longo fino, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros longos e finos, em pacotes de 05 kg. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. Embalagem em pacotes plásticos transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos de papel multi-folhado ou plástico reforçado de 30 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Informação nutricional (porção de 50g): valor energético: 170 a 185 Kcal; carboidratos: 39 a 40g; proteínas: mínimo de 3g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 2g; sódio: máximo de 25mg. Validade no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação.
9	720	Lt	Bebida à base de soja, original, líquido contendo 01 litro, em embalagem Tetra Pack, com vitaminas A, B6, B12, C, D, E, proteínas, ácido fólico, ferro, isento de colesterol e lactose. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade mínima de 150 dias a contar da data da entrega.
10	444	Pct	Biscoito doce, vitaminado, tipo de maisena. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem em pacotes com dupla embalagem contendo 200g. Validade de no mínimo 08 meses a partir da data da entrega. Informação nutricional (porção de 30g): valor energético: 120 a 140 kcal; carboidratos: máximo de 25 g, proteínas: 1,5 a 3,1g; gorduras totais: máximo 4,1 g; gorduras saturadas: máximo de 2,0 g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar: menor ou igual a 1,5g e sódio: máximo de 160mg. No rótulo deverá constar a denominação biscoito seguido de sua classificação.
11	444	Pct	Biscoito doce s/recheio tipo pão de mel sem cobertura de chocolate. Pacote contendo de 400 a 500 gramas. Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal; amido, mel, fermento químico, emulsificante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária saco plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 70 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA
12	504	Pct	Biscoito doce s/recheio tipo rosquinha de leite. Pacote contendo de 400 a 500g. Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal; leite em pó, sal, fermento químico, aromatizante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme bopp metalizado, atóxico e lacrado; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
13	504	Pct	Biscoito salgado, tipo cream craker. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem em pacotes com de 200 gramas. Informação nutricional (porção de 20g): valor energético: 123 a 135 kcal; carboidratos: máximo de 21g, proteínas: até 3,8g; gorduras totais: máximo 5,1 g; gorduras saturadas: máximo de 2,4 g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar: menor ou igual a 1,5g e sódio: máximo de 230mg. Validade de no mínimo 08 meses a partir da data da entrega. No rótulo deverá constar a denominação biscoito seguido de sua classificação. Declarar marca.
14	350	Pct	Café em pó torrado e moído, com aspecto homogêneo, sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional, com nível mínimo de qualidade igual a 5 (cinco) selo da ABIC. Embalagem tipo



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

			almofada, com 500 g, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constatado data de fabricação nos pacotes individuais.
15	480	Un.	Extrato de tomate em embalagem lata com sistema de abre fácil, sachê ou tetra pak, contendo 340 - 370gr cada. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente, isento de fermentação, não indicando processo defeituoso, apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha (nunca cor marrom ou terra), cheiro e sabor próprios, contendo informações nutricionais e rotulagem nutricional, contendo aproximadamente 20 tomates para cada 300 g de massa. Validade de 18 meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar a seguinte Informação nutricional (porção 30g): valor energético: 14 a 22 Kcal; carboidratos: 1,0 a 3,0g; proteínas: até 1g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 1,2g; sódio: máximo de 135mg., o Registro deverá ser isento no MS conforme Resolução nº 23 - ANVISA/MS de 15 de março de 2000.
16	12	Pct	Farinha de milho amarela. Produto obtido pelo grão de milho desgerminado de baixa umidade, de flocos íntegros, homogêneos isentos de substâncias não comestíveis. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Informação nutricional (porção de 50g): valor energético: 170 a 188 Kcal; carboidratos: 35 a 43g; proteínas: mínimo de 3g; gorduras totais: 2g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 12g; ferro: menor ou igual a 3,8mg; sódio: máximo de 30mg. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500 g. Validade, no mínimo 06 meses da data de entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
17	36	Kg	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% natural, moinho de boa procedência. Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, sadios, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto: pó fino, branco, cheiro e sabor próprio, contendo glúten. Informação nutricional (porção 50g): valor energético: mínimo de 170Kcal; carboidratos: mínimo de 36g; proteínas: mínimo de 4g; gorduras totais: máximo de 1g; gorduras saturadas: até 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 2g; sódio: 0mg; ferro: mínimo de 2,1mg; ácido fólico: mínimo de 75mcg. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM embalagens de 1 kg, RESISTENTE, FECHADO e intacta.</b> Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 4 meses. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
18	400	kg	Feijão cariquinho especial, tipo 1, de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. Embalagem em pacotes de plástico de 1 kg ou 2 kg, resistentes e incolor, reembalados em fardos plásticos reforçados de 30 kg. Informação nutricional (porção de 60g): valor energético: 157 a 210 Kcal; carboidratos: mínimo de 32g; proteínas: 11 a 14g; gorduras totais: máximo de 0,7g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 25g; sódio: menor ou igual a 10mg. Validade mínima de 4 meses.
19	12	Lata	Fermento em pó. Produto formado por substâncias ou misturas de substâncias químicas que pela influência do calor e umidade, produz desprendimentos gasosos, capazes de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem, latas de 250g. No rótulo deverá constar "fermento químico" e a recomendação "conservar em ambiente seco". Necessária rotulagem nutricional. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
20	12	kg	Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã, limpa, isento de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Informação nutricional (porção





**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

			50g): valor energético: 170 a 190 Kcal; carboidratos: 35 a 40g; proteínas: mínimo de 3,5g; gorduras totais: máximo de 2,5g; gorduras saturadas: até 0,5g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 8g; sódio: menor que 5mg. Embalagem, pacotes de 500g atóxicos, reembalados em fardos de 20-30 kg cada. Validade, no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
21	200	Kg	Gelatina em pó com fibra solúvel, sabores morango, uva, framboesa, abacaxi, cereja Embalagens de 1 kg, deverá apresentar a seguinte Informação nutricional (porção 20g): valor energético: 29 a 75 Kcal; carboidratos: 5,5 a 17g; proteínas: mínimo de 1g; gorduras totais: 0g; gorduras saturadas: 0g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio: máximo de 100mg. Rendimento mínimo de 58 porções. Validade no mínimo 12 meses, a partir da data da entrega.
22	3120	Un	Leite UHT/UAT, semidesnatado, caixa cartonada. Teor de matéria gorda de 0,6% a 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada de 1 litro, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
23	240	Un	Geleia de fruta sabor morango, embalagem de vidro de 230 a 250gr. Composta de morango, açúcar e conservantes; isento de corantes e aromatizantes artificiais; livre de mofo ou fermentações; embalagem primária frasco de vidro, hermeticamente fechado; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 08/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;
24	48	Pct	Macarrão ave maria, com ovos pasteurizados, não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas e de parasitas. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais de acordo com a legislação vigente. Poderá conter aditivos permitidos pela legislação. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e com ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Informação nutricional (porção 80g): valor energético: 275 a 290 Kcal; carboidratos: 58 a 62g; proteínas: 8,2 a 10,5g; gorduras totais: máximo de 1,1g; gorduras saturadas: até 0,5g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 4g; sódio: máximo de 20mg. O produto deverá estar rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, reforçado de 500 gramas. Validade mínima 12 meses a partir da data da entrega.
25	72	Pct	Macarrão espaguete, com ovos pasteurizados, não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas e de parasitas. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais de acordo com a legislação vigente. Poderá conter aditivos permitidos pela legislação. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e com ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Informação nutricional (porção 80g): valor energético: 275 a 290 Kcal; carboidratos: 58 a 62g; proteínas: 8,2 a 10,5g; gorduras totais: máximo de 1,1g; gorduras saturadas: até 0,5g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 4g; sódio: máximo de 20mg. O produto deverá estar rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, reforçado de 500 gramas. Validade mínima 12 meses a partir da data da entrega.
26	72	Pct	Macarrão parafuso, com ovos pasteurizados, não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias primas terrosas e de parasitas. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais de acordo com a legislação vigente. Poderá conter aditivos permitidos pela legislação. Ingredientes: sêmola de



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

			trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e com ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Informação nutricional (porção 80g): valor energético: 275 a 290 Kcal; carboidratos: 58 a 62g; proteínas: 8,2 a 10,5g; gorduras totais: máximo de 1,1g; gorduras saturadas: até 0,5g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: menor ou igual a 4g; sódio: máximo de 20mg. O produto deverá estar rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, reforçado de 500 gramas. Validade mínima 12 meses a partir da data da entrega.
27	520	Un.	Margarina vegetal com sal, pote com 500 g. produto de primeira qualidade à base de: óleos vegetais líquidos e interesterificados. Não contém glúten. Com mínimo de 80% de lipídios. Embalagem primária: potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura. Informação nutricional (porção de 10g): valor energético: 59 a 75 Kcal; carboidratos: 0g; proteínas: 0g; gorduras totais: 6,5 a 8,2g; gorduras saturadas: máximo de 2,5g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0g; sódio: 0mg. Produto refrigerado. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da Anvisa/MS. Prazo de validade de 120 dias a contar da data de entrega do produto.
28	200	Un	Óleo comestível, óleo de soja. Composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primária apropriada de 900ml, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
29	800	Pct	Pão de forma, tipo tradicional, fatiado. Peça fatiada; composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite em pó; sal, reforçador, água, fermento biológico, conservador; embalagem primária saco plástico atóxico e lacrado de 400gr a 500gr; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 8 dias na data da entrega.
30	800	Pct	Pão doce tipo bisnaguinha, pacotes de 300 gramas, peso mínimo de 17 gramas por unidade. Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico; pode conter outras substâncias alimentícias aprovadas as quais deverão ser citadas; se utilizado óleo vegetal deverá ser livre de gordura trans; não pode conter leite, soro de leite, lactose, gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes; pesando mínimo de 17gr unidade; embalagem primária saco plástico atóxico e lacrado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores; resolução RDC 383/99; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 8 dias na data da entrega;
31	24	Kg	Sal refinado, extra, iodado, cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais. Obrigada a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) e antiemectante. Embalagem em pacotes de 1 kg, reembalados em fardos de 30 kg cada. Deverá trazer no rótulo a denominação "sal", sua classificação, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectante mencionados. Validade, no mínimo 24 meses, a partir da data de entrega. <b>(NÃO HÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA)</b>
32	120	Lata	Sardinha em conserva em óleo comestível, características do produto: Sardinhas, óleo comestível e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes como os demais produtos desta natureza. Composição real do produto, expressa em 60g (3 colheres de sopa): Carboidratos: 0g Sódio: 282 mg/100g; Lipídeos: 14g; Proteínas: 13g; VCT: 181 Kcal/100g. Cálcio: 244 mg; Ferro: 1,2 mg; Prazo de Validade: 04 anos. Embalagem Primária: corpo com dureza 61 HR 30T e espessura de 0,28mm. Revestimento interno composto de verniz epóxi fenólico base e verniz epóxi fenólico com alumínio. Revestimento externo verniz epóxi fenólico dourado. Tampa e fundo em folha cromada com dureza 61 HR 30T e espessura de 0,28mm. Revestimento



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

			interno composto de verniz epóxi fenólico base e verniz epóxi fenólico com alumínio. Revestimento externo verniz epóxi fenólico dourado. Peso líquido: 250 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão..
33	120	Kg	Mini almôndega cozida e congelada de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 2 a 4g gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 18%, proteína mínima de 25% e carboidratos máximo de 3%.. Prazo de validade mínimo de 180 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno, atóxico, termosoldado, apropriado para contato direto com alimentos com capacidade de 1 a 2kg de produto, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12° C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometam a qualidade do produto. O prazo de validade deve ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
34	120	Kg	Carne bovina moída IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
35	120	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada tipo nuggets Carne de peixe obtida a partir de filés de merluza sadios, devendo apresentar-se livre de parasitas, pele, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. Os filés de merluza devem ser moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, acrescentando-lhes apenas características de sabor, odor, coloração e conservação adequada. O produto deve conter farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja, sem pimenta, em formato com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

			mar, entre outros. Cada unidade do produto deve pesar aproximadamente 20 a 25g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação e apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverão estar acondicionados em embalagem plástica transparentes resistente a tóxica lacrada pesando 2,5 a 5kg, ser protegidas por embalagem de papelão reforçada resistente a armazenamento sob forma de congelamento, lacrada com capacidade p/ 10kg. O rótulo do produto deverá conter nome do produto, marca, carimbo do SIF, data de fabricação, data de validade, peso líquido e informação nutricional. Legislação vigente, Instr. Normat. 22/2005 domma e c.d. consumidor lei 8078/90. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão constar de forma clara nome de venda do produto de origem animal, nome do produto de origem animal, uniforme sem corpo e cor sem intercalação de desenhos e outros dizeres.
36	120	Kg	Coxão mole em bifes - Descrição do produto: carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo coxão mole em bifes, limpo, com peso aproximado de 60/70g, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de coxão mole deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
37	120	Kg	Linguiça Toscana suína, pacotes 5 kg, cada pacote embalado a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais S.I.F.
38	120	Kg	Isclas ou filés de tilápia congelado IQF. Carne de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, ossos e parasitas, cortada no formato de iscla. Após descongelamento o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. As isclas ou filés deverão pesar aproximadamente entre 10 e 20 gramas, 8 a 10cm de comprimento e 3 a 5 cm de largura. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. A variação de peso deve ser de no máximo 10% após o descongelamento. Embalagem primária: do produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de 01 kg (um quilograma) até 02 kg (dois quilogramas). Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento.
39	120	Kg	Patinho em cubos/tiras IQF - Descrição do produto: carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em cubos, limpo, com dimensões de 3x3x3 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. O produto



# Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul

## Departamento de Licitações e Compras

CNPJ: 46.248.837/0001-55

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

			deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
40	120	Kg	Pernil suíno em iscas IQF - Descrição do produto: carne suína congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo pernil em cubos, limpo, com dimensões aproximadas de 2x2x6 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de pernil deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
41	180	kg	Presuntos cozidos, provenientes de pernil suíno, com no máximo 7% de gorduras, fatiados e embalados em pacotes de 01 kg, produzido sob fiscalização, em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio, mantido sob refrigeração a +10°C. Validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega. O fornecedor deverá manter o estabelecimento aberto para vistorias e estar quites com todos os Registros e Inspeções Públicas/Sanitárias obrigatórias por Lei. Responsabilidade caso necessário por exames/análises de laboratório, quando solicitado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
42	180	kg	Queijo mussarela, fatiada e embalada em pacotes de 01 kg, proveniente de leite pasteurizado, produzida sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aromas próprios, com no máximo 3% de gordura, mantida sob refrigeração a +10°C. Validade mínima de 120 dias, a contar da data da entrega. O fornecedor deverá ainda manter o estabelecimento aberto para vistorias e estar quites com todos os Registros e inspeções públicas sanitárias obrigatórias por lei. Responsabilidade, caso necessário, por exames/análises de laboratórios, quando solicitado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
43	60	kg	Salsicha hot dog congelada, pacote de 03 Kg. Peso unitário de aproximadamente 50g. Característica do produto: Composta de emulsão de carne bovina e de outras espécies de carne de animais de açougue (não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos), adicionado de ingredientes e condimentos, exceto pimenta (ou derivados de pimenta). A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % em peso. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Embalagem primária composta de: Saco de polietileno, a vácuo, atóxica, transparente impresso com fechamento mecânico, fundo reto, resistente ao transporte e armazenamento. Devendo apresentar o produto de forma ordenada e paralela. Peso líquido de 03 Kg. Rotulagem de acordo com a





**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

			legislação vigente. Deverá conter a rotulagem nutricional de acordo com as resoluções RDC nº 359 e 360. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
44	120	Kg	Sassami de frango congelado – IQF. Descrição do produto: Sassami. Produto congelado e embalado com as seguintes especificações: ausência de hematomas fortes, coloração anormal, ossos e cartilagens, podendo apresentar corte errado e hematomas leves de acordo com os Padrões de Qualidade. Ingredientes: Frango – Sassami. Os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Polietileno impressa com zíper, peso do pacote 01 kg. Com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes com 01 kg. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.
45	120	Kg	Sobrecoxa e coxa de frango sem osso e com pele, sem adição de sal e temperos, manipuladas com padrões de higiene, congelada a -18°C, em embalagem de 03 kg termosoldados, embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente, resistente, reembalados em caixa de papelão lacradas com plástico, acondicionado em perfeito estado de conservação, limpos e secos. O produto deverá ser rotulado com legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Este deverá ter data de validade igual ou superior a 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de entrega. O veículo de transporte deverá ser de carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e portaria 15 do Centro da Vigilância Sanitária), com data de expedição.
46	100	Un	Requeijão cremoso. Transportado e conservado em temperatura não superior a 10° C, embalagem primária hermeticamente fechada de 200 à 250 g, com validade mínima de 40 dias na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 359/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02< RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA.





**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
CNPJ: 46.248.837/0001-55

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. Adm. nº: 080/17

EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 080/2017

ANEXO II  
PROPOSTA DE PREÇO

**SOMENTE DEVERÁ SER UTILIZADO SE A LICITANTE NÃO CONSEGUIR INSTALAR O PROGRAMA "BETHA AUTOCOTAÇÃO"**

Denominação da Proponente:		
Endereço:		
CEP:	Fone:	Fax:
CNPJ:	Incr. Estadual	e-mail:

Lida e analisada as condições estipuladas no edital do **Pregão Presencial nº 057/2017**, promovido pela Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul, com as quais concordamos irrestritamente, passamos a formular a seguinte proposta, para fornecimento dos produtos abaixo:

Item	Quant	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit	Preço Total
Valor total por extenso:						

a) Prazo para entrega: \_\_\_\_\_ (máximo de 07 dias após o pedido).

b) Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_ (mínimo 60 dias).

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo I – Termo de Referência.

Declaro que os preços apresentados contemplam, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, necessárias à completa execução do contrato.

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura da Proponente

**Obs:** adverte-se que a simples apresentação desta proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação da licitante neste certame, ou de que a mesma não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO Nº 080/2017**  
**ANEXO III**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO**

Eu \_\_\_\_\_(nome completo), RG nº \_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. \_\_\_\_\_ DECLARO, sob as penas da lei, que esta empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão nº. 057/2017, realizado pela Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

(Preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante)



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO Nº 080/2017**  
**ANEXO IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O**  
**MINISTÉRIO DO TRABALHO**

Eu, (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no processo licitatório, Pregão n.º 057/2017, da Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul, declaro, sob as penas da lei, que nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei n.º 6.544, de 22 de novembro de 1989, a (nome da pessoa jurídica), encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

(Preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante)



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. Adm. nº: 080/17

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO Nº 080/2017**  
**ANEXO V**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL**

Declaramos a inexistência de impedimento legal desta empresa para licitar ou contratar com a Administração Pública ou qualquer de seus entes descentralizados, sobretudo referente ao Pregão n.º 057/2017, da Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul

Declaro ainda, que caso lhe seja adjudicado algum item, segue abaixo a identificação da pessoa que irá assinar o contrato.

Nome:  
C.P.F.:  
Endereço Res:  
Cidade:  
Qualificação:

RG:  
  
Bairro:  
UF:

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

(Preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante)

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO Nº 080/2017**  
**ANEXO VI**



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

**MODELO DE CREDENCIAMENTO ESPECÍFICO**

Pelo presente a empresa ....., situada na ..... CNPJ n.º ....., através de seu ..... Sr. ...., outorga, ao Sr. ...., RG n.º ....., amplos poderes para representá-la junto a PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM GRANDE DO SUL no Pregão (Presencial) n.º **057/2017**, Processo Administrativo n.º **080/2017**, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receber citações, intimações, responder administrativamente e judicialmente por seus atos, formular ofertas e lances de preço enfim, praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

....., ..... de ..... de 2017.  
(local e data)

.....  
(Assinatura e identificação do declarante)

(Preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante)



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**

**PROCESSO Nº 080/2017**

**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

(nome da empresa), (qualificação: tipo de sociedade (Ltda, S/A, etc.), endereço completo, inscrita no CNPJ sob o n.(xxxx), neste ato representada pelo (cargo) (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade n.(xxxx), inscrito no CPF sob o n. (xxxx), **DECLARA**, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.123 de 14 de dezembro de 2006.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura do representante legal





**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. Adm. nº: 080/17

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO Nº 080/2017**  
**ANEXO VIII**  
**(MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)**

**A Prefeitura do Município de Vargem Grande do Sul**, inscrita no CNPJ sob n.º 46.248.837/0001-55, isento de Inscrição Estadual, com sede à Praça Washington Luiz, 643, Centro, Vargem Grande do Sul - SP, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Amarildo Duzi Moraes, RG nº \_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_, doravante designado **PREFEITURA**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S)**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, do Decreto 2.342, de 30/11/2005, e onde couber o Decreto n.º 2.880, de 06/10/2009, bem como do edital de Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

**DETENTORA 1**

Denominação: .....  
Endereço: .....  
CNPJ: .....  
Representante Legal: .....  
CPF: .....

**DETENTORA \_**

Denominação: .....  
Endereço: .....  
CNPJ: .....  
Representante Legal: .....  
CPF: .....

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1 - Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis para a Residência Terapêutica tipo II e o CAPS I, com entregas parceladas pelo período de 12 (doze) meses.**

Item	Quant	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit	Preço Total

**CLÁUSULA SEGUNDA - CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**2.1** – A entrega do material será parcelada, conforme a necessidade do município, mediante a emissão de Autorização de Fornecimento emitida pelo Departamento de Licitações e Compras.

**2.2** - As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 07 (sete) dias após emissão da Autorização de Fornecimento respectiva.

**2.2.1-** Correrá por conta da DETENTORA todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

**2.3** – Os materiais deverão ser entregues e descarregados de segunda a sexta-feira, no Almoxarifado Central, sito a Rua Leonardo Noguez Rodrigues, n.º 399, Jardim Fortaleza, das 7:00 às 10:00 e das 12:30 às 16:00 horas, por conta e risco do fornecedor, nas condições ofertadas, obedecendo ao prazo de entrega, ou em outro local determinado pela Prefeitura Municipal.

**2.4** - Constatadas irregularidades no objeto, a PREFEITURA, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:



**2.4.1** - Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo I, determinando sua substituição;

**2.4.2** - Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

**2.5** - As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **03 (três) dias**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA**

**3.1** - O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação.

### **CLÁUSULA QUARTA - PAGAMENTO**

**4.1** - O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após cada entrega pelo Departamento Financeiro, mediante apresentação da nota fiscal/fatura, devidamente conferida pelo Departamento de Almoxarifado, que é o órgão municipal responsável pelo recebimento, fiscalização e execução da contratação.

**4.2** - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá após a data de sua apresentação válida.

**4.3** - Conforme norma interna do Departamento Financeiro, os pagamentos aos fornecedores ocorrerão somente nos dias 10, 20 e 30 de cada mês, sendo assim, caso a data de vencimento da nota fiscal não coincida com este dia, a mesma será quitada na primeira data após o vencimento ou primeiro dia útil subsequente em casos de feriado ou ponto facultativo.

**4.4** - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco do Brasil S/A e/ou Caixa Econômica Federal. Em casos específicos, em cheque, sendo vedada a emissão de boleto bancário.

### **CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

**5.1** - Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão n.º 057/2017 e nesta Ata, o produto objeto deste ajuste.

**5.2** - Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o produto recusado.

**5.3** - Ficar responsável pelas operações de transporte, carga e descarga.

**5.4** - Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.

### **CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA**

**6.1** - Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.

**6.2** - Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.

**6.3** - Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para a entrega do objeto contratado.

**6.4** - Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - SANÇÕES**

**7.1** - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.



**7.2** - A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CADASTRO DE FORNECEDORES.

**7.3** - O atraso injustificado na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

**7.3.1** - Advertência por escrito;

**7.3.2** - Multa equivalente a 10% (dez por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega até o limite de 30 (trinta) dias;

**7.3.3** - Multa equivalente a 15% (quinze por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, até o limite máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, quando será declarada a inexecução contratual;

**7.3.4** - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

I - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

II - Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**7.3.5** - Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

**7.3.6** - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinados na punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no sub-item anterior;

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA REVISÃO DE PREÇOS**

**8.1** - Tendo em vista que a jurisprudência do TCE/SP condena qualquer prática de reajustes em Ata de Registro de Preço, não serão permitidos realinhamentos ou revisões de preços durante o prazo de vigência da Ata resultante deste Pregão.

#### **CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**9.1**- Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do PREGÃO nº. 057/2017 com seus Anexos a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S);

**9.2**- A existência de preços registrados não obriga a **PREFEITURA** a firmar as contratações que deles poderão advir.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - FORO**

**10.1**- O foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o da Comarca de Vargem Grande do Sul.

**10.2**- Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Vargem Grande do Sul, ... de ..... de 2017.



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
CNPJ: 46.248.837/0001-55

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. Adm. nº: 080/17

Amarildo Duzi Moraes  
Prefeito Municipal  
P/ PREFEITURA

P/ DETENTORA(S)

**Testemunhas:**

\_\_\_\_\_  
Nome:

RG nº:

\_\_\_\_\_  
Nome:

RG nº:



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
**CNPJ: 46.248.837/0001-55**

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. Adm. nº: 080/17

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO Nº 080/2017**

**ANEXO IX**  
**TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

(A ser formalizado junto com a ata de registro de preços)

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de Vargem Grande do Sul

CONTRATADA:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:

OBJETO:

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº. 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

**LOCAL e DATA:** Vargem Grande do Sul - SP, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

**CONTRATANTE:**

Nome e cargo: Amarildo Duzi Moraes – Prefeito Municipal

E-mail institucional: gabinete@vgsul.sp.gov.br

E-mail pessoal:

Assinatura: \_\_\_\_\_

**CONTRATADA:**

Nome e cargo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Assinatura: \_\_\_\_\_



**Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul**  
**Departamento de Licitações e Compras**  
CNPJ: 46.248.837/0001-55

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. Adm. nº: 080/17

**EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017**  
**PROCESSO Nº 080/2017**  
**ANEXO VIII**  
**MODELO DE FICHA CADASTRAL**

DADOS DA LICITANTE	
Razão Social	
CNPJ nº	
Endereço	
CEP	
Telefone	
E-mail institucional	

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome	
RG nº	
CPF nº	
Endereço	
CEP	
Telefone	
E-mail pessoal	

DADOS PARA PAGAMENTO	
Banco	
Agência	
Conta Corrente	
Poupança*	
Variação*	

\* Apenas em caso de necessidade.

Cidade, ... de ..... de 2017.

\_\_\_\_\_  
Nome  
Representante Legal





## RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

EDITAL DE PREGÃO Nº 057/2017  
PROCESSO Nº 080/2017

**REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA TIPO II E O CAPS I, COM ENTREGAS PARCELADAS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

Denominação: \_\_\_\_\_

CNPJ nº: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Obtivemos, por e-mail, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Compras e Licitações – Comissão Permanente de Licitações, preferencialmente pelo e-mail [licitacao@vgsul.sp.gov.br](mailto:licitacao@vgsul.sp.gov.br), ou alternativamente por meio do fone/fax: (19) 3641-9035.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Vargem Grande do Sul da responsabilidade da comunicação por meio de fax ou e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Caso o edital tenha sido obtido através do site: [www.licitacao.vgsul.sp.gov.br](http://www.licitacao.vgsul.sp.gov.br) não há necessidade de preenchimento deste recibo.